

Amanida



Bijgerecht

Salade

4 personen

Land: Spanje

Bereidingstijd: 60 minuten

Seizoen: Hele jaar door



Ingrediënten

- 4 handen veldsla
- 4 bosuitjes
- 8 worteltjes, geschild en op een klein stukje van loof ontdaan
- 4 tomaten van schil en pitjes ontdaan
- 8 kerstomaatjes gewassen en doormidden gesneden
- 8 plakken Serranoham (of andere worst)
- 6 el milde olijfolie
- 2 el rode wijnazijn
- zeezout en peper
- 1/4 komkommer in mooie blokjes gesneden

Bereidingswijze

1. Zet de oven aan op 90 graden. Leg de plakken Serranoham op bakpapier en droog die 10 minuten in de oven. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
2. Kook de worteltjes en de bosuitjes in kokend water beetgaar en laat in doe koelkast een uurtje afkoelen.
3. Maak een dressing van de olijfolie, de azijn peper en zout
4. Leg alle verdere ingrediënten artistiek op 4 bordjes (zie foto) druppel er de dressing over.

Tenslotte

Het is niet langer een geheim dat de Catalaanse keuken een van de beste van de internationale gastronomie is geworden. In de afgelopen jaren hebben een nieuwe generatie experimentele koks, zoals Ferran Adria van het restaurant "El Bulli" in Roses, de regionale keuken onder de aandacht van de wereld gebracht. Maar Catalonië, in het bijzonder de hoofdstad Barcelona, is al langere tijd een Mekka voor fijnproevers. Sinds de Olympische spelen in Barcelona van 1992 is de economie van Barcelona gegroeid en dat geldt ook voor het eten in de stad. De traditionele keuken is nog steeds de belangrijkste, maar nieuwe trends en internationale invloeden maken van Barcelona een gastronomisch paradijs. Amanida (het Catalaanse woord voor salade) is een salade van verschillende groente, aangevuld met ham of worst. Je moet er in Catalonië zelf zout, olie en azijn over gieten, dus eigenlijk maak je de salade zelf op smaak. Maar ook ik maak geen aanspraak op bovennatuurlijke vermogens bij de toediening van de aromaten. Waarom is deze sla dan zo verheugend lekker? En waarom vooral ook smaakt hij anders dan een identieke kom in, pak hem beet, Toscane? Het moet de olie en azijn zijn. Ik ben dol op Toscaanse olie, maar die is krachtig van smaak, vol, fruitig en dikwijls branderig, of met een bittertje. Catalaanse olie is weliswaar herkenbaar als olijfolie, maar laat ruimte voor de smaak van de groenten. En de rode wijnazijn voegt zich al evenzeer in het geheel (hebben jullie het ook zo gehad met balsamico?). Ja ja beste lezers, hier is weer eens heel ouderwets sprake van less is more! Reden dus om nu eens niet de knallendste olijfolie te kopen, maar een mildere versie. Een amanida kan uit allerlei groente alleen bestaan, maar als voorgerecht kun je er ook een plak goede ham op leggen, pernil in het Catalaans, of wat ansjovis, tonijn en hardgekookt ei. De vegetariërs kunnen er ipv ham of worst Manchego kaas over doen. Hier dus een andere versie: **Amanida met ei**. Leg 2 little gems of kropsla-harten, 6 smaaktomaten in stukken, 1 zoete witte ui in halve plakken, 1/4 komkommer geschild en in plakken, 1 groene puntpaprika in plakken, 1 handje wortelrasp, 8 plakken Serranoham in reepjes, 4 hard gekookte eieren in partjes op een schaal of vier kleine schaaltes, sprenkel er 6 el olijfolie, 2 el rode wijnazijn en wat fleur de sel (zeezout) over. Nauwelijks of niet husselen. In de herfst maak je weer een andere **Amanida met paddestoelen**. Bak 250 gram paddestoelen al omscheppend gaar, en doe er dan een handje fijngeknipte peterselie, en 1 fijngehakte knoflook bij, en laat alles 1 minuut goed doorbakken. Doe 4 handen gemengde sla op een bord en drapeer de paddestoelen erover. Maak een dressing van de milde olijfolie, rode wijnazijn, honing, peper en zout. ¡Qué proveche! Eet smakelijk!